

Old Ale SKN

- Gęstość **30.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **17.4**
- Styl **Old Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (43%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	2 kg (21.5%)	80 %	16
Ziarno	Pale Ale Flagon	3 kg (32.3%)	80 %	5
Ziarno	special x	0.3 kg (3.2%)	78 %	350

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	70 g	45 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	5 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	40 g	60 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile